Hof Krüger

Spargel • Kürbisse
Erdbeeren
Heidelbeeren
Blumen vom Feld

Tagesfrischer weißer und grüner Spargel

- auf Wunsch auch geschält -

Pflückfrische Erdbeeren ab ca. Ende Mai

- auch zum Selberpflücken und ungespritzt -

Bildquelle: livinginowl

Fruchtiger Spargelsalat à la Krüger

Zutaten für ca. 2-4 Personen:
1000 g weißer Spargel
200 g gegartes Hühnchenbrustfilet oder Kochschinken
4-5 hartgekochte Eier
1 gr. Dose Fruchtcocktail
ca. 6 EL Miracle Whip
etwas Butter oder Rapsöl mit Buttergeschmack
Pfeffer, Salz
je nach Geschmack evtl. Curry

Spargel schälen, in mundgerechte ca. 3-4 cm lange Stücke schneiden, abgeschmeckt mit Zucker, Salz und etwas Butter in ganz wenig Wasser bissfest garen.
Den Spargel abtropfen lassen und etwas von dem Spargelsud zurückhalten.
Den Fruchtcocktail ebenfalls abtropfen lassen und die Flüssigkeit aufbewahren.
Miracle Whip mit ein wenig Spargelsud oder Fruchtcocktail-Saft mit Salz, Peffer und evtl. Curry glatt rühren und abschmecken. Das gewürfelte Hähnchenbrustfilet und die abgetropften Früchte zusammen mit dem Spargel mit in die Soße mischen.
Zum Schluss die kleingeschnittenen Eier unterheben.
Den Salat gekühlt ein paar Stunden ziehen lassen und sollte er zu trocken bzw. zu fest in der Konsistenz sein, je nach Geschmack ein wenig Spargelsud oder Fruchtcocktail-Saft mit Miracle Whip vermischt hinzufügen.

Guten Appetit!
Ihre Familie Krüger

Zur Spargelsaison bieten wir Ihnen
Wein, Eier, Kartoffeln, Schinken und Sauce Hollandaise an!

Direkt vom Erzeuger Fam. Krüger
Verkauf auch Samstag, Sonntag und an Feiertagen.

Sunderweg 46 • 33649 Bielefeld-Brackwede
Telefon 05 21 / 44 64 17
www.brackweder-spargelhof.de

- direkt gegenüber von IKEA -